

De Molkerij behaalt BRC-certificaat



De Molkerij uit St.-Annaparochie, producent van tapasspecialiteiten met zelfgemaakte geitenkaas, heeft het BRC-certificaat met een score A behaald. Dit is de hoogste score die behaald kan worden bij het British Retail Consortium (BRC).

De Molkerij, gevestigd op De Wissel in St.-Anna, maakt tapas van geitenkaas in combinatie met diverse vlees, vis, groente en zuidvruchtensoorten. Het nu behaalde certificaat komt van een overkoepelende organisatie van Britse supermarktketens, die een norm heeft opgesteld op

het gebied van kwaliteit en voedselveiligheid, om leveranciers van voedingsmiddelen te kunnen beoordelen.

Om de A-score te behalen, moet een bedrijf voldoen aan strenge eisen op het gebied van kwaliteit en voedselveiligheid. Zo moet men beschikken over een kwaliteitsmanagementsysteem, wordt gekeken naar de staat van het gebouw en de omgeving, en naar de werkwijze m.b.t. bijv. ongediertebestrijding, schoonmaak, onderhoud en productontwikkeling. De Molkerij investeert continue in hygiëne, kwaliteit en innovatie om haar positie te verstevigen en verder uit te breiden.

De Molkerij op De Wissel.